Manual de Instrucciones



Cortadora de Fajitas

AB/ABN

10126.5 - Abril/2000

10 Avisos generales

Siempre desconecte la maquina antes de hacer la limpieza o la mantencion.
Proporcione espacio de trabajo suficiente alrededor de la maquina para evitar caidas peligrosas.
El agua o el aceite podran dejar el piso resbaladizo y peligroso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio.
Siempre desconecte la maquina en caso de falta de energia.
Evite la entrada de suciedad o agua en las partes electricas y mecanicas de la maquina.
No altere las caracteristicas originales de la maquina.
No rasgue, ensucie o retire cualquier etiqueta de seguridad o identificacion. En caso de que esten ilegibles o extraviadas, solicite outras etiquetas al asistente tecnico mas proximo.

Resumen

01 Principales precauciones

Cuando se los utiliza correctamente, los ablandadores de carne Mod. AB y ABN son máquinas potencialmente PELIGROSAS. Nunca introduzca su mano en la abertura existente en la Tapa de Protección No. 05 (fig.04), principalmente si la máquina está conectada, pues ese acto puede causarle serios daños al usuario.

Manipule los rollos Seccionadores No.03(fig 02) con cuidado pues éstos poséen láminas cortantes.Para retirarlos utilice el Extrator de los Rollos No 01 (fig 02), para esta operación.
Siempre apague la máquina de la red eléctrica cuando desée retirar cualquiera de las partes removibles para hacer la limpieza o cualquier otro tipo de mantención.
Nunca utilice instrumentos para ajudar a poner la carne en el interior de la Tapa de Protección..
Nunca retire la Tapa de Protección No 05 (fig 04) sin estar seguro de que los Rollos Seleccionadores, No 03(fig02), están completamente parados.
Nunca use chorros de agua directamente sobre la máquina.

Importante:las máquinas AB y ABN son máquinas silenciosas.Nunca introduzca ningún instrumento en la tapa de protección sin tener seguridad de que la máquina está apagada.



02 Principales componentes

Solamente el ablandador de carne Mod. ABN está equipado con un sensor de seguridad No.01(Fig.03) que apaga la máquina automáticamente , cuando la tapa de protección No 02 (fig 04) sea retirada.
La mayoría de los componentes que incorporan las máquinas son construídos com materiales nobres, o sea , aluminio pulido , acero inoxidable y plástico atóxico de alta durabilidad.
Vea los componentes en la página 03.

07 Limpieza

Nunca haga la limipieza con la maquina conectada a la red electrica, por eso desconectela del enchufe de la pared. Antes de retirar la tapa de preteccion, verifique que los rollos seleccionadores se hayan detenido completamente.

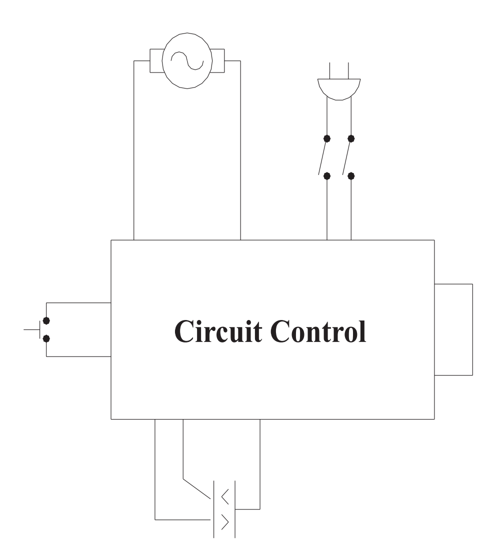
Para retirar las partes que deben ser lavadas siga los mismos pasos del item 02, solo que en sentido contrario.
Lave las partes de la maquina con agua caliente y jabon neutro y enjuaguelas.
Nunca use instrumentos tales como cuchillos, tenedores u otros para ayudar a retirar los residuos de los rollos seleccionadores.

Importante: Observe la posicion de los rollos seleaccionadores antes de removerlos con cuidado de colocarlos nuevamente en la posicion original.

08 Lubrificación

Los engranajes vienen con lubrificación permanente, con grasa.

09 Diagrama Eléctrico



Colocado de los rollos y peines:

Gire la manija No. 02 (fig. 02) hasta que las llaves de los ejes conductores N0.01(fig.07) estén en la posición vertical. Entonces con el auxilio del extractor de los rollos No. 01(fig.02) encaje los rollos seleccionadores en las respectivos lugares No. 04 (fig.06).
Atención: los rollos seleccionadores no deben cambiar de posicion, sino ellos no encajaran en el soporte.
En seguida, coloque el soporte de los peines No.01 (fig.06) observando la posición correcta para que haya un encaje perfecto de la tapa en la protección No.01 (fig.06). Encaje los peines No. 02 (fig.06) y finalmente coloque la tapa de proteccion.

Importante: coloque el soporte de los peines en su debido lugar sino la tapa de la proteccion no encajara correctamente.

Figura - 06

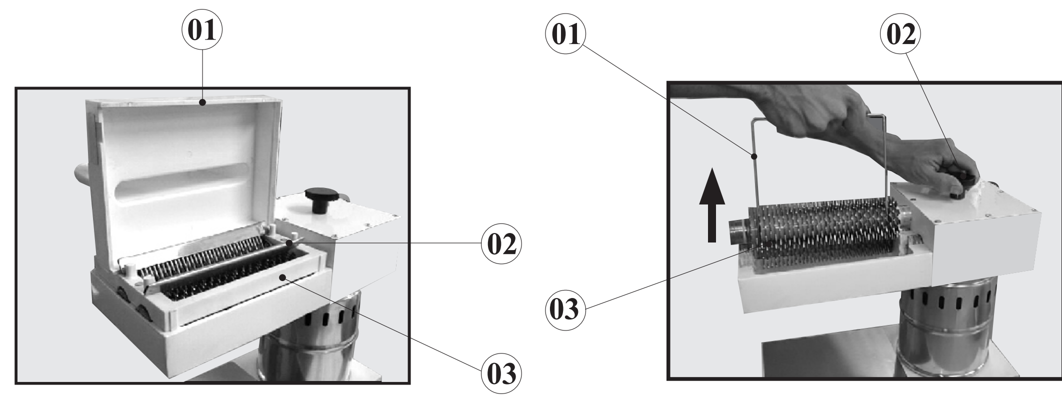
01 - Soporte de los peines
02 - Peines.
03 - Rollos Seccionadores.
04 - Soporte de los Rollos Seccionadores.

Figura - 07

01 - Ejes Conductores

Figura - 01

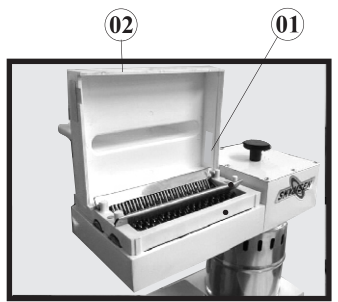
Figura - 02



01 - Tapa de Protección.
02 - Peines.
03 - Soporte de los Peines.

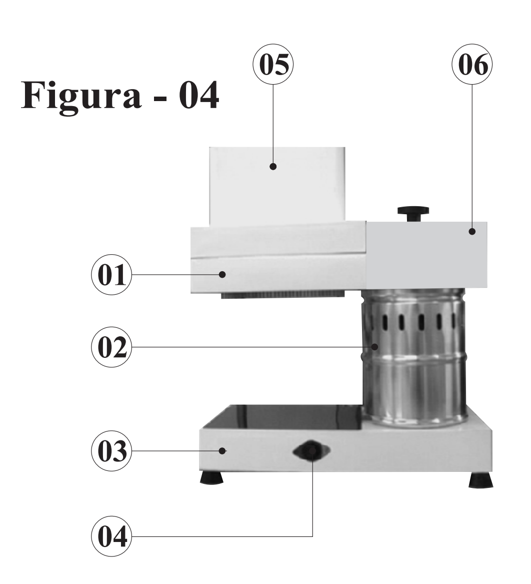
01 - Extrator de los Rollos.
02 - Manija.
03 - Rollos Seccionadores.

Figura - 03



01 - Sensor de Seguridad
02 - Tapa de Protección(ABN)

Figura - 04



01 - Soporte de los Rollos.
02 - Gabinete
03 - Base
04 - Llave Conecta/Desconecta
05 - Tapa de protección.
06 - Cabezal

3 Technical Data

Tabla - 01

Characteristics	Units	AB	ABN
Voltaje	[V]	110 / 220 (*)	110 o 220 (*)
Frequencia	[Hz]	50 o 60 (**)	50 o 60 (**)
Poténcia	[CV]	0,33 o 0,5	0,33 o 0,5
Consumo	[kW/h]	0,26 o 0,4	0,26 o 0,4
Alto	[mm]	400	435
Anchurra	[mm]	405	405
Profundidad	[mm]	185	185
Peso Neto	[kg]	28.5	28.5
Peso Bruto	[kg]	30	30,5
producción Mediana	[kg/h]	400	400

*** Las Máquinas san suministradas con uno switch de seleccíon de voltaje.**
**** Los Motores pueden ser 50Hz o 60Hz.**

04 Instalación

Las máquinas AB y ABN deben ponerse sobre una superficie de trabajo estable com preferencia a 850 mm de altura.
Verifique la tensión de la red eléctrica a la cual el ablandador de carnes será conectado, si es 110V o 220V , si necesario ajuste la tensión de la máquina a la tensión que se encuentra en la red eléctrica .
El cable tierra debe ser siempre conectado.

05 Pre - operación

En primer lugar verifique si el ablandador de carnes esta firme en su posición.
Antes de utilizarlo, lave las partes removibles con agua caliente y jabón líquido , enjuáguelas y séquelas antes de ponerlas en la máquina . Siempre use los peines porque ellos evitan que el producto se enrolle en los rollos seleccionadores No 03 (fig 02), y en consecuencia auxilian en su salida.

Importante: los peines No. 02 (fig.01) deben ser siempre usados durante la operación.

06 Operación

Alimentación:
Los ablandadores son máquinas que trabajan en alta rotación. Su uso es simple, sin embargo el operario debe trabajar con total atencíon para evitar cualquier tipo de accidente. El accionamiento de la máquina es hecho apretando la llave Conecta/Desconecta No. 04 (fig. 04) ubicada en la base de la máquina No . 03 (fig. 04).

Coloque la carne para ser procesada en la abertura de la tapa de protección soltándola libremente para el interior de la máquina, según muesta la figura 05 de abajo.

